

BIEN RÉFRIGÉRER

POUR PRÉVENIR LA CONTAMINATION CROISÉE



aliments prêts à manger



aliments à réchauffer et légumes et fruits non lavés



volaille, viande et poisson crus

Emballez ou couvrez les aliments.

Utilisez des contenants peu profonds pour refroidir les aliments rapidement.

Placez les aliments prêts à manger au-dessus des aliments crus pour éviter la contamination croisée.